CP1370

Magnetronoven

gebruiksaanwijzing

NEDERLANDSE

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product.
Voor een completere service kunt u het product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 1 22/12/2010 10:12:48
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een SAMSUNG-magnetronoven.
Uw gebruikershandleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies en essentiële informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven.
Lees alle veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de oven gebruikt en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Aan de binnenkant van de omslag vindt u een handige snelgids waarin voor uw gemak de basisbewerkingen voor bereidingen worden uitgelegd.

veiligheidsinformatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats in de buurt van het apparaat, zodat u het ook in de toekomst kunt raadplegen.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Mocht u vragen of problemen hebben, dan kunt u met het dichtstbijzijnde servicecentrum contact opnemen of voor hulp en informatie op www.samsung.com kijken.

Belangrijke veiligheidssymbolen en voorzorgsmaatregelen.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

⚠ WAARSCHUWING	Risico's of onveilige situaties kunnen tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood** leiden.
⚠ LET OP	Risico's of onveilige situaties kunnen tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen** leiden.
⚡ LET OP	Volg deze basisveiligheidsvoorschriften om de kans op brand, ontploffing, elektrische schokken en lichamelijk letsel te verminderen

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 2 22/12/2010 10:12:48
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

	Probeer dit NIET.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen strikt op.
	Haal de stekker uit het stopcontact.
	Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.
	Opmerking
	Belangrijk

WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij de installatie

De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd magnetrontechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte “De magnetronoven installeren”.

Stop de stekker in het juiste stopcontact en gebruik die contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.
- Gebruik geen transformator. Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus of onderhoudsbedrijf.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal. Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels). Installeer het apparaat niet op een plaats waar er gas kan lekken.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoorts.

Dit apparaat moet goed geaard zijn.
Aard het apparaat niet aan een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing en problemen met het product.
- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet goed geaard is en controleer of de wandcontactdoos aan de plaatselijke en landelijke voorschriften voldoet.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 3 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij de installatie

Dit apparaat moet zodanig gepositioneerd zijn dat het op het stopcontact kan worden aangesloten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand door het weglekken van elektriciteit.

Installeer het apparaat op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht ervan kan dragen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de oven.

WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen met betrekking tot elektriciteit

Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.

- Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze met een droge doek schoon.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Steek de stekker in de juiste richting in het stopcontact, zodat het snoer naar de grond loopt.

- Als u de stekker omgekeerd in het stopcontact steekt, kan de elektrische bedrading in het snoer beschadigen, wat tot elektrische schokken en brand kan leiden.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek niet te hard aan het netsnoer en buig het ook niet overmatig.
Verdraai het netsnoer niet en maak er ook geen knopen in.
Haak het netsnoer niet over een metalen object, plaats geen zware voorwerpen op het snoer, steek het snoer niet tussen twee objecten in en duw het netsnoer niet in de ruimte achter het apparaat.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.

- Houd de stekker vast wanneer u deze uit het stopcontact haalt.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten met betrekking tot elektriciteit

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, of gedurende een onweersbui.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het gebruik

In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enz.) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken. Raak het apparaat en het netsnoer niet aan.

- Gebruik geen ventilator.
- Een vonk zou tot ontploffing en brand kunnen leiden.

Pas op dat tijdens of direct na gebruik van de oven de deur, de verwarmingselementen en andere delen niet met uw lichaam in contact komen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 4 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Wanneer u de verwarmingselementen wilt verplaatsen, dient u hiervoor de hulpmiddelen te gebruiken die hiervoor zijn ontworpen en dient u de veiligheidshandschoenen te dragen die met het product zijn meegeleverd. Tevens dient na gebruik de temperatuur drastisch te zijn gezakt (minimaal tien minuten na gebruik van de grill of een combinatiefunctie).

Gebruik ALTIJD ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.
Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:

- De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
- Afdekken met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Neem contact op met een arts.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

Raak de stekker niet met natte handen aan.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk onstaan die resulteert in elektrische schokken of brand.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 5 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Houd alle verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen, omdat verpakkingsmateriaal voor kinderen gevaarlijk kan zijn.

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, zou het kunnen stikken.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik nooit de elektrische kookpan voor de magnetronoven of de ontdooifunctie.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Open verzegelde houders (babyflesjes, melkflessen, enz.) en maak met een mes een gat in voedsel met een schaal en noten (eieren, kastanjes, enz.) alvorens deze te verhitten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot brandwonden en lichamelijk letsel doordat de voedingsmiddelen openbarsten.

Raak de binnenkant van het apparaat nooit onmiddellijk na gebruik aan. De binnenkant is na langdurige verhitting of het verhitten van een kleine hoeveelheid voedsel erg heet.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.

Gebruik geen aluminiumfolie, metalen voorwerpen (zoals houders, vorken, enz.) of houders met een gouden of zilveren sierrand.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.

Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de ovenfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Pas op bij het verhitten van voedsel dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt.

- Dit kan tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de oven.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Wanneer het voedsel in het verhittingscompartiment in brand staat, mag u de ovendeur niet openen.

- Als u de ovendeur opent, stroomt er zuurstof naar binnen, wat tot brand kan leiden.

Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

Vul NOOIT een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm NOOIT een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Raak NOOIT de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 6 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

Start de magnetronoven NOOIT wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Als het apparaat overstroomt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als het apparaat vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Probeer niet het apparaat zelf te repareren, demonteren of aan te passen.

- Aangezien er een stroom met een hoog voltage het productchassis binnenkomt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.
- U kunt aan elektromagnetische golven worden blootgesteld.
- Als het apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het gebruik

Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen houders, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoorts. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.
Verklaring: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.

Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).
Verklaring: dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

Laat NOOIT jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Bewaar of verstop nooit voorwerpen die kinderen aantrekken vlak boven de oven.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 7 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.

- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.

- Roer het tijdens of na de bereiding door.
- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Verwijder de houder pas minimaal 30 seconden na het opwarmen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.

- Gebruik ovenwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.
- Als u de aardenwerken schaal of elektrische kookpan naar voren trekt, kan er voedsel uit spatten en tot brandwonden leiden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan-uitschakelaar uitzetten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

Kras niet met een scherp voorwerp op het glas van de ovendeur.

- Dit kan ertoe leiden dat het glas beschadigt of breekt.

Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen dingen op (zoals wasgoed, ovenklep, brandende kaarsen, brandende cigaretten, borden, metalen voorwerpen, enz.).

- Zaken zoals stof kunnen in de deur vastraken.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van het apparaat.

- Behalve dat dit voor mensen schadelijk is, kan het ook leiden tot elektrische schokken, brand en problemen met het product.

Oefen geen buitensporige druk op de deur of de binnenkant van het apparaat uit en geef het geen harde klappen.

- Hierdoor zou het product kunnen vervormen en zou lichamelijk letsel kunnen optreden door het weglekken van elektriciteit.
- Wanneer u iets aan de deur hangt, kan het product vallen en lichamelijk letsel veroorzaken.
- Als de deur beschadigd is, moet u het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Gebruik het apparaat alleen met gesloten deur.

- Als u het apparaat gebruikt terwijl dit vervuild is met vreemde stoffen zoals voedselresten, kunnen hierdoor problemen met het product ontstaan.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.

- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet van het stopcontact los door aan het netsnoer te trekken. Pak altijd de stekker stevig vast en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan het snoer kan leiden tot kortsluiting, brand en/of elektrische schokken.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 8 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Houd uw gezicht of lichaam niet dicht bij het apparaat wanneer er voedsel in wordt bereid of wanneer u de deur kort na de bereiding opent.

- Zorg dat kinderen niet dicht bij het apparaat komen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit door de hitte tot brandwonden leiden.

Plaats geen voedsel of zware voorwerpen boven de deur wanneer u deze opent.

- Het voedsel of voorwerp kan vallen en dit kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Laat de deur, de binnenkant van het apparaat en de schotel niet plotseling afkoelen door er tijdens of direct na de bereiding water over te gieten.

- Het apparaat zou hierdoor kunnen beschadigen. De stoom of het opspattende water kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het reinigen

Reinig het apparaat niet door er rechtstreeks water op te spuiten.
Gebruik geen benzeen, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.

- Dit zou tot verkleuring, vervorming, beschadiging, elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Voordat u het apparaat gaat reinigen of er onderhoud aan uitvoert, moet u de stekker uit het stopcontact halen en voedselresten van de deur en uit het bereidingscompartiment verwijderen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (alleen zelfreinigend model)

Gemorst voedsel moet voor de reiniging worden verwijderd en er zal aangegeven worden welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)

LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het reinigen

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.

- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 9 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) de deur (gebogen)
(2) de deurscharnieren (gebroken of los)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 10 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

inhoud

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN 12

12 De oven installeren

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN 13

13 Controle van product en onderdelen
14 Accessoires
15 Het bedieningspaneel

VOOR U BEGINT 16

16 De klok instellen

GEBRUIK VAN DE OVEN 18

18 De heteluchtstand gebruiken
19 De grillstand gebruiken
20 De grillcombinatiestand gebruiken
21 De heteluchtcombinatiestand gebruiken
22 De automatische bereidingsstand gebruiken
28 De stand automatisch krokant bereiden gebruiken
32 De geheugenstand gebruiken
33 De automatische ontdooifunctie gebruiken
35 De modus Warm houden gebruiken
37 De werking van een magnetronoven
38 De magnetronstand gebruiken
57 Het geluidssignaal uitschakelen
57 Kinderslot
58 De oven voorverwarmen

REINIGING EN BEHANDELING 59

59 De oven reinigen

PROBLEMEN OPLOSSEN EN FOUTCODES 61

61 De magnetronoven opbergen of laten repareren
61 Problemen oplossen
62 Foutcodes

TECHNISCHE GEGEVENS 63

63 Technische gegevens

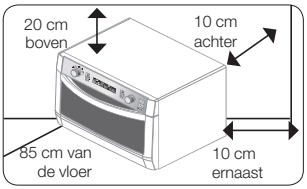
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 11 22/12/2010 10:12:49
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

de magnetronoven installeren

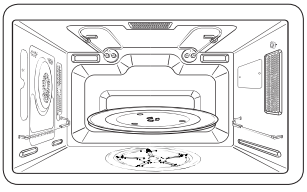
DE OVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

- Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



- Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



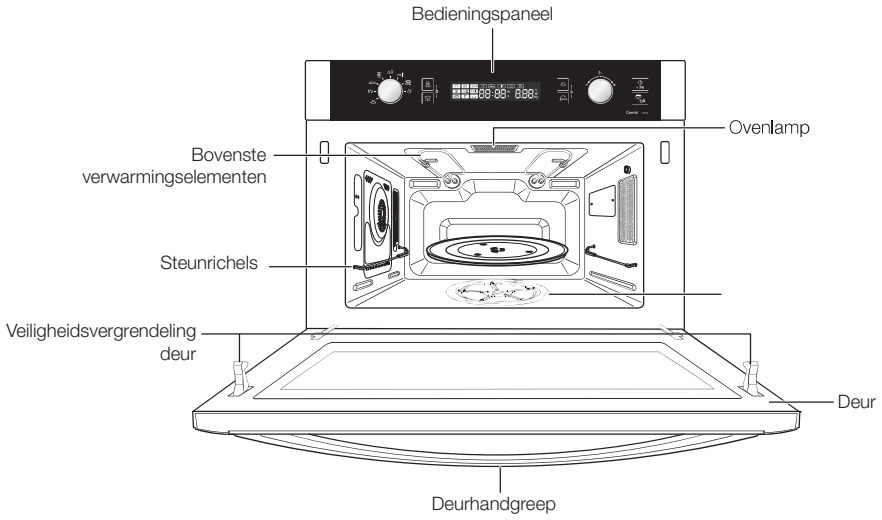
De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 12 22/12/2010 10:12:50
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

eigenschappen van de oven

CONTROLE VAN PRODUCT EN ONDERDELEN



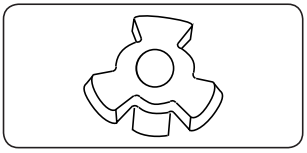
De steunrichels worden hoofdzakelijk gebruikt voor bereiding met hete lucht.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 13 22/12/2010 10:12:51
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

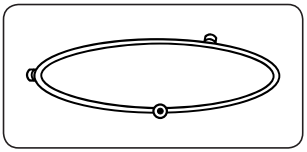
ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:

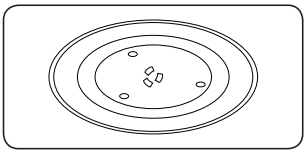
1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
   - De koppeling drijft het draaiplateau aan.



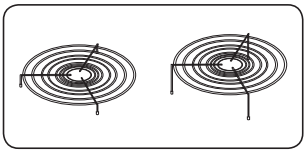
2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.
   - De loopring ondersteunt het draaiplateau.



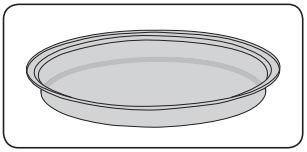
3. **Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.
   - Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



4. **Metalen roosters** (hoog, laag rooster). Deze zet u op het draaiplateau.
   - U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster.
   - De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.

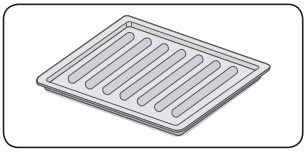


5. **Bruineerbord**.
   - Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetron- + grillstand of de magnetron- + heteluchtstand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

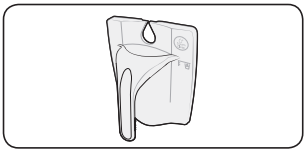


6. **Vierkante plaat.**

LET OP Niet gebruiken voor de modi Magnetron (), Magnetron+Grill () en Magnetron+Hete lucht () ter voorkoming van vonken.

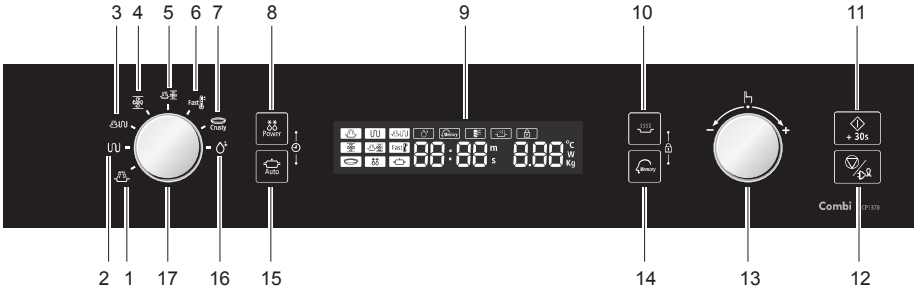


7. **Reinigingswaterschaal**. Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven.



CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 14 22/12/2010 10:12:51
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

HET BEDIENINGSPANEEL



1. Magnetronstand
2. Grillstand
3. Magnetron- + grillstand
4. Heteluchtstand
5. Magnetron- + heteluchtstand
6. Automatische voorverwarmingsstand
7. Stand voor automatisch krokant bereiden
8. Toets voor automatisch ontdooien
9. Display
10. Toets Warm houden
11. Starttoets
12. Toets voor Stoppen/Annuleren/ Energiebeparing
13. Multifunctieschakelaar/Selectietoets
14. Geheugentoets
15. Toets voor automatische bereiding
16. Stoomreinigingsstand
17. Keuzeschakelaar

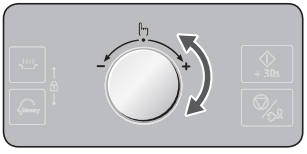
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 15 22/12/2010 10:12:52
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE KLOK INSTELLEN

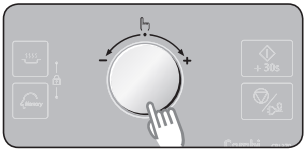
Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "12:00" op het display weergegeven. Stel de huidige tijd in.

De klok instellen

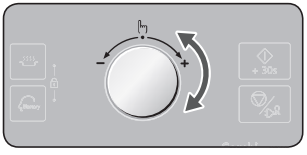
1. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om het uur in te stellen.



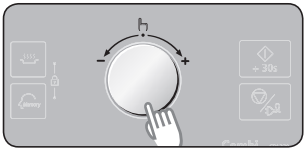
2. Druk op de **selectietoets**. De "00" begint te knipperen.



3. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om de minuut in te stellen.



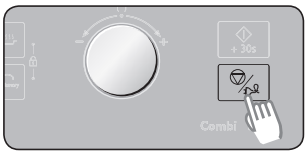
4. Druk nogmaals op de **selectietoets**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.



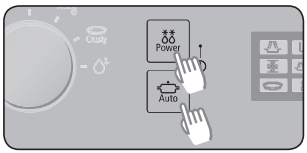
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 16 22/12/2010 10:12:52
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

De klok opnieuw instellen

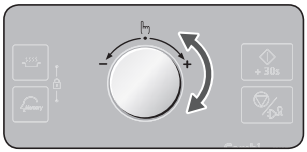
1. Druk op de **annuleertoets**.



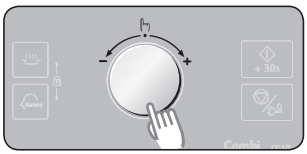
2. Druk tegelijk op de toets voor **automatisch ontdooien** en **automatische bereiding**.



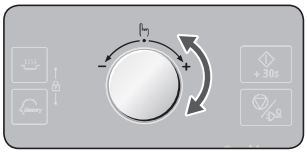
3. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om het uur in te stellen.



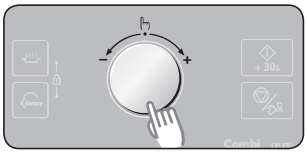
4. Druk op de **selectietoets**.



5. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om de minuut in te stellen.



6. Druk nogmaals op de **selectietoets**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.

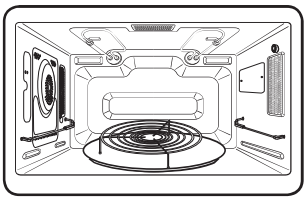


CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 17 22/12/2010 10:12:53
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

gebruik van de oven

DE HETELUCHTSTAND GEBRUIKEN

Voedsel wordt verhit door twee verwarmingselementen in de bovenste ruimte en één heteluchtelement, waarbij de ventilator aan de zijkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt. Laag rooster of laag rooster met bruineerbord worden op het draaiplateau geplaatst. De vierkante plaat wordt op de steunrichels geplaatst.



Laag rooster

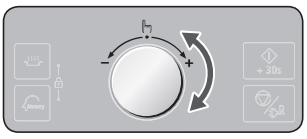
Laag rooster + bruineerbord

Vierkante plaat

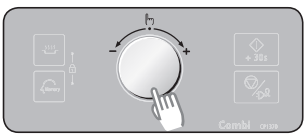
Heteluchtstand ( ) instellen

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de heteluchtstand.

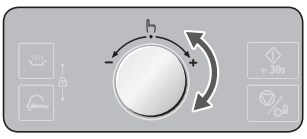
2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste temperatuur. (Standaard: 180 °C)



3. Druk op de **selectietoets** om de gewenste temperatuur in te stellen. (40 ~ 230 °C)

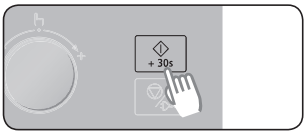


4. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**. (Max. 10 uur)



5. Druk op de **starttoets**.

- De temperatuurindicator (°C) op het display licht op. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, zal de indicator knipperen en viermaal een geluidssignaal afgeven.



CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 18 22/12/2010 10:12:54
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Tijdens de bereiding kunt u de toetsen voor **bereidingstijd** en **temperatuur** gebruiken om de instelling te wijzigen.

- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Temperatuur: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

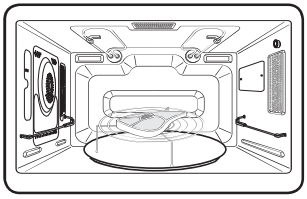
In de heteluchtstand worden de bovenste verwarmingselementen en het heteluchtelement gedurende de bereiding afwisselend in- en uitgeschakeld, om de temperatuur te reguleren.

Belangrijk

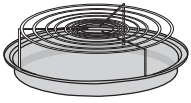
1. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
2. Wanneer u de heteluchtstand gebruikt, moet u glazen bakvormen gebruiken die geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot -230 °C.

DE GRILLSTAND GEBRUIKEN

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. (horizontale positie)
Voor grillen opent u de deur en plaatst u het voedsel op het rooster.



Hoog rooster

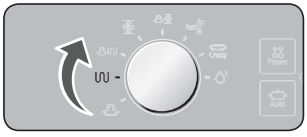


Hoog rooster + bruineerbord

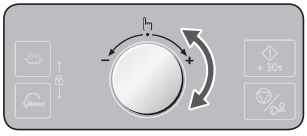
Grillstand ( ) instellen

Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

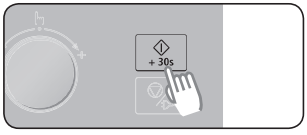
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de grillstand.



2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
(De maximale bereidingstijd is 90 minuten.)



3. Druk op de **starttoets**.



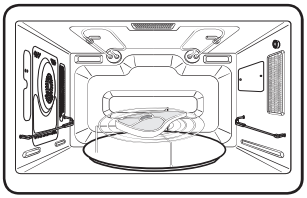
Belangrijk

1. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
2. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

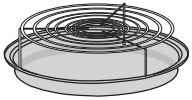
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 19 22/12/2010 10:12:55
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE GRILLCOMBINATIESTAND GEBRUIKEN

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen met een cyclus van microgolven. Voor grillen opent u de deur en plaatst u het voedsel op het rooster.
Gebruik in de grillcombinatiestand niet de vierkante plaat.



Hoog rooster



Hoog rooster + bruineerbord

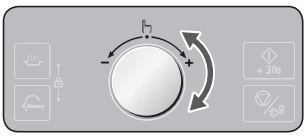
Vierkante plaat

Grillcombinatiestand (🔥) instellen

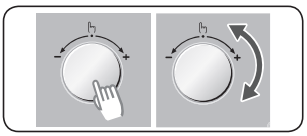
U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de grillcombinatiestand.

2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
(De maximale bereidingstijd is 90 minuten.)

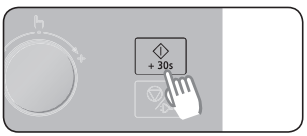


3. Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.
- Standaard: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Druk op de **starttoets**.

Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



U kunt de bereidingstijd en het vermogen tijdens het bereiden wijzigen.
- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Vermogen: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

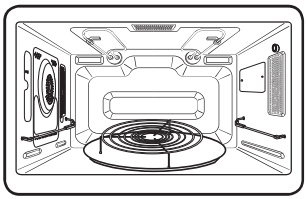
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 20 22/12/2010 10:12:56
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Belangrijk

1. Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
2. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
3. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

DE HETELUCHTCOMBINATIESTAND GEBRUIKEN

Voedsel wordt verhit door twee grillverwarmingselementen en één heteluchtverwarmingselement, in combinatie met een cyclus van microgolven, waarbij de ventilator aan de zijkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt.
Laag rooster of laag rooster met bruineerbord worden op de draaitafel geplaatst. Gebruik in de heteluchtcombinatiestand niet de vierkante plaat.



Laag rooster

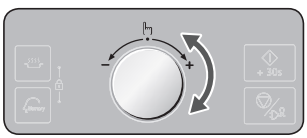
Laag rooster + bruineerbord

Vierkante plaat

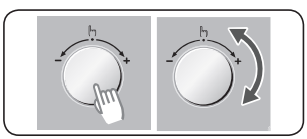
Heteluchtcombinatiestand ( ) instellen

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de heteluchtcombinatiestand.

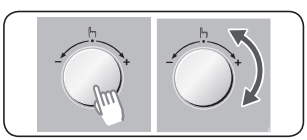
2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
(De maximale bereidingstijd is 90 minuten.)



3. Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.
- Standaard: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W

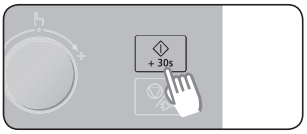


4. Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u de gewenste temperatuur door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien. (40-210 °C)
- Standaard: 180 °C
- 40-210 °C



CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 21 22/12/2010 10:12:56
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

5. Druk op de **starttoets**.



Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

U kunt de bereidingstijd en het vermogen tijdens het bereiden wijzigen.

- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Vermogen: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Temperatuur: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

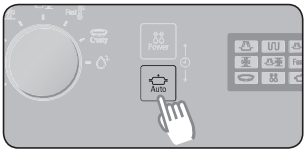
Belangrijk

1. Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
2. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
3. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

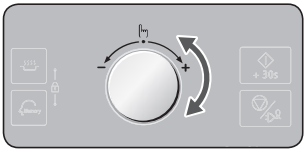
DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

De twintig programma’s voor automatisch bereiden kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen. U kunt de automatische bereidingsstand instellen met behulp van de multifunctieschakelaar. (1-20)

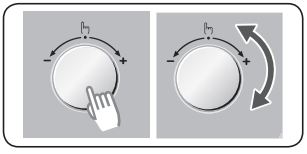
1. Druk op de toets voor **automatisch bereiden**.



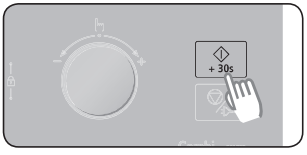
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien. (1-20)



3. Als u de portiegrootte wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de **starttoets**.



Resultaat: De automatische bereiding begint. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 22 22/12/2010 10:12:57
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Functies van automatisch bereiden

In de volgende tabel vindt u 20 automatische bereidingsprogramma's. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. De bereidingstijden en het gebruikte vermogen zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
1	**Dranken** Koffie, melk, thee, water (kamer-temperatuur)	0,25 (1 mok) 0,5 (2 mokken)	1-2	Magnetron-bestendige schaal	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden, twee mokken tegenover elkaar in het gedeelte van de loopring op het draaitableau. Laat ze in de magnetronoven staan. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	**Kant-en-klare maaltijden** (gekoeld)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Magnetron-bestendige schaal	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Plaats het bord midden op het draaitableau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
3	**Diepvries-maaltijd** (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Magnetron-bestendige schaal	Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats het gerecht midden op het draaitableau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 23 22/12/2010 10:12:57
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
4	**Soep/sauzen** (gekoeld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Magnetron-bestendige schaal	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaitableau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5	**Stoofschotel** (gekoeld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Magnetron-bestendige schaal	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaitableau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
6	**Verse groenten**	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Magnetron-bestendige schaal	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.
7	**Geschilde aardappelen**	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Magnetron-bestendige schaal	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken.
8	**In de schil gebakken aardappelen**	0,2-0,4 0,8-1,0	3-5		De aardappelen wassen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De schil bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg de aardappelen, elk circa 200 g, naast elkaar op het lage rooster. Zet het rooster op het bruineerbord.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 24 22/12/2010 10:12:58
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
9	**Witte rijst**	0,25 0,35	5-10	Magnetron-bestendige schaal	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst ½ liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken.
10	**Biefstuk**	0,3-0,6 0,6-0,8	-		De biefstukken naast elkaar op het hoge rooster leggen. Zet het rooster op het bruineerbord. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
11	**Kipdelen**	0,5-0,6 1,1-1,2	2		Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze met het vel naar beneden op het hoge rooster. Zet het rooster op het bruineerbord. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
12	**Geroosterde vis**	0,5-0,6 0,7-0,8	3		Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Zet het rooster op het bruineerbord. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 25 22/12/2010 10:12:58
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
13	**Geroosterde kip**	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5		Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Zet het rooster op het bruineerbord. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
14	**Geroosterd rundvlees/ lamsvlees**	1,0-1,2 1,3-1,5	5-10		Smeer het rundvlees/ lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper: het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Zet het rooster op het bruineerbord. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.
15	**Diepgevroren minipizza** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	-		Leg de diepgevroren stukken minipizza in een cirkel op het lage rooster.
16	**Diepgevroren lasagne** (-18 °C)	0,4-0,5 0,9-1,0	3-4	Magnetron-bestendige schaal 	Leg de diepgevroren lasagne in een ovenvaste glazen of keramische schaal van geschikt formaat. Zet de schaal op het lage rooster.
17	**Bevroren broodjes** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	3-5		De bevroren broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 26 22/12/2010 10:12:58
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

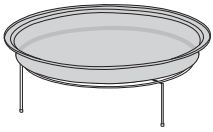
Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
18	**Diepvriesgebak** (-18 °C) ***	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25		Plaats één stuk bevroren gebak in het midden. Plaats meerdere stukken bevroren gebak naast elkaar op het lage rooster. Met behulp van de heteluchtstand wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor gebak (rond) en stukken gebak, zoals vruchtengebak met een laagje kruimeldeeg, streuselgebak of gebak met maanzaad. Het is niet geschikt voor gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.
19	**Cake**	0,7-0,8	5-10		Leg het beslag in een rechthoekige metalen bakvorm van geschikt formaat. Zet de bakvorm op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor beslag voor bijv. citroencake, hazelnootcake en marmercake.
20	**Muffins**	0,3-0,4	5		Het is aan te bevelen om de oven met de snelle voorverwarmfunctie tot 180 °C te verwarmen. Leg het beslag van de muffin in een metalen muffinvorm die geschikt is voor 6 muffins. Plaats de bakvorm midden op het lage rooster.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 27 22/12/2010 10:12:59
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE STAND AUTOMATISCH KROKANT BEREIDEN GEBRUIKEN

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.

Bruineerbord op draaitafel



Bruineerbord + hoog rooster

1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.

   Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:

   - Combinatie van hete lucht (180 °C) en magnetron. (600 W vermogen)
   - Combinatie van grill en magnetron (600 W vermogen)

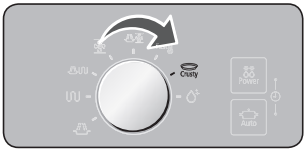
   Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
   - Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.
   - Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.

3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
   - Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

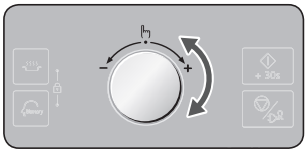
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
   - Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.

5. Draai de **keuzeschakelaar** naar **Automatisch krokant**.

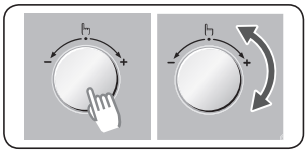


CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 28 22/12/2010 10:12:59
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

6. Stel type gerecht in met behulp van de **multifunctieschakelaar**. (1~5)

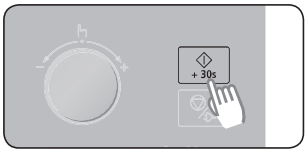


7. Als u de portiegrootte wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.



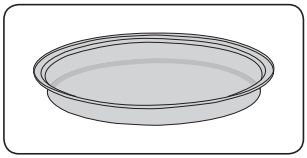
8. Druk op de **starttoets**.

Resultaat: De krokante bereiding begint. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Het bruineerbord reinigen

Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
Gebruik geen harde borstel of spons, omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.



Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 29 22/12/2010 10:12:59
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Functies van automatisch krokant bereiden

In de volgende tabel vindt u 5 programma's voor een automatische krokante bereiding.
De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen.
De bereidingstijden en het gebruikte vermogen zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.

Wanneer u programma 1-3 gebruikt, hoeft u het bruineerbord niet voor te verwarmen. Volg voordat u programma's 4 en 5 gebruikt het voorverwarmingsadvies in de tabel.
Plaats het bruineerbord en het rooster altijd in het midden van de oven.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
1	**Ingevroren pizza** ***	0,3-0,4 0,4-0,5 0,5-0,6	-		Leg de pizza op het bruineerbord en plaats dit op het hoge rooster midden op het draaiplateau.
2	**Diepvries ovenfrites** ***	0,2-0,3 0,4-0,5	-		Verdeel de ovenfrites evenredig op het bruineerbord en plaats dit op het hoge rooster midden op het draaiplateau. Keer de frites om wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
3	**Aardappel-partjes**	0,2-0,3 0,4-0,5	1-2		Snijd aardappelen in partjes of blokjes. Bestrijken met olie, zout en kruiden. Leg de aardappelpartjes op het bruineerbord en plaats dit op het hoge rooster midden op het draaiplateau. Keer de partjes om wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 30 22/12/2010 10:13:00
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Accessoire	Aanbevelingen
4	**Quiche**	0,6-0,8 0,8-1,0	5-10		Warm het bruineerbord gedurende 5 min. op het draaiplateau voor op de stand 600 W + 180 °C. Voeg quichedeeg en vulling toe. Plaats het op het lage rooster midden op het draaiplateau. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
5	**Koekjes**	0,1-0,2 0,2-0,3	2-5		Warm het bruineerbord gedurende 3 min. op het draaiplateau voor op de stand 600 W + 180 °C. Leg de koekjes op het bord en plaats deze op het lage rooster midden op het draaiplateau. De eerste instelling is voor dunne koekjes (3-5 mm) en de tweede instelling is voor dikke koekjes (5-7 mm).

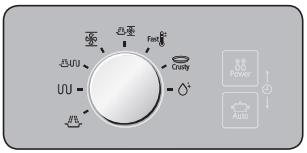
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 31 22/12/2010 10:13:00
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE GEHEUGENSTAND GEBRUIKEN

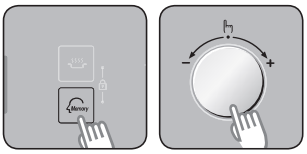
U kunt uw favoriete recepten laten onthouden.

Sla uw recept als volgt in het geheugen op:

1. Draai aan de **keuzeschakelaar** om een stand te selecteren en voer de vereiste stappen in alvorens u op de **starttoets** drukt. (Druk nog niet op de **starttoets**.)
(Raadpleeg de pagina's van de desbetreffende functies voor de juiste instellingen.)



2. Wanneer u klaar bent met invoeren, drukt u op de **geheugentoets** om een geheugennummer te selecteren (1-3) en drukt u op de **selectietoets**.



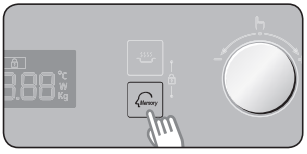
Resultaat

1. Uw invoer wordt opgeslagen, waarbij een piepsignaal van één seconde klinkt.
2. Wanneer dit klaar is, keert u naar de geselecteerde stand terug.

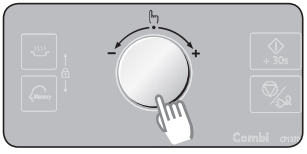
- U kunt maximaal drie recepten in het geheugen opslaan en deze op elk gewenst moment wijzigen of nieuwe toevoegen.
- Als een geselecteerd geheugennummer knippert, betekent dit dat er onder dat nummer geen recept is opgeslagen. Een niet-knipperend nummer betekent dat er onder dat nummer een recept is opgeslagen.
- Als u de stekker uit het stopcontact haalt, wordt uw invoer gewist.

U kunt als volgt een opgeslagen recept uitvoeren:

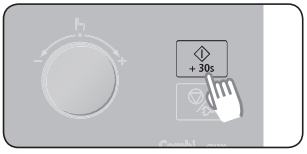
1. Druk op de **geheugentoets** om een geheugennummer te selecteren (1-3).



2. Druk op de **selectietoets**.



3. Druk op de **starttoets**.



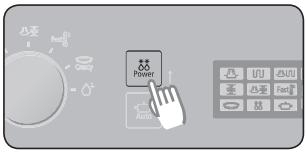
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 32 22/12/2010 10:13:00
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE AUTOMATISCHE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

Het vermogen voor de ontdooistand instellen

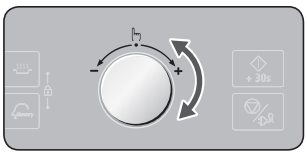
Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde magnetroninstellingen voor het snel ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer gewoon de instelling en het gewicht om het ontdooien te starten.
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Druk op de toets voor **automatisch ontdooien**.

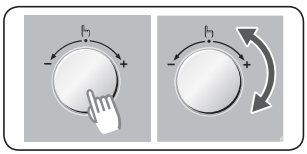


2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien. (1-5)

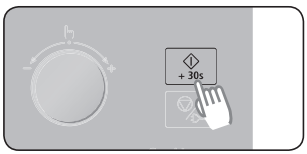
   Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Als u de portiegrootte wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de **starttoets** om de bereiding te beginnen.



Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren. Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop

Belangrijk:

- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.
- U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiervoor selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte “Gerechten ontdooien” op pagina 48 tot 49 voor meer informatie.

Gids voor de automatische ontdooiprogramma's

In de volgende tabel vindt u 5 programma’s voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 33 22/12/2010 10:13:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Leg bevroren vlees, gevogelte, vis en groente op een platte glazen schaal of een ceramisch bord op het draaiplateau. (Zie pagina 39 voor veiligheid)

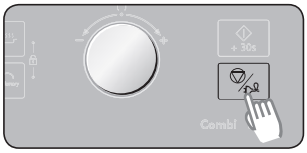
Nr.	Bevroren voedsel (-18 °C)	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1	**Vlees**	0,2-2,0	20-120	Scherm de randen altijd met aluminiumfolie af. Keer het vlees om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	**Gevogelte**	0,2-2,0	20-120	Scherm het uiteinde van de poten en vleugels altijd met aluminiumfolie af. Keer het gevogelte om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	**Vis**	0,2-2,0	20-110	Scherm altijd de staart van een hele vis met aluminiumfolie af. Keer de vis om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	**Brood / gebak**	0,1-1,0	10-60	Leg brood horizontaal en in de lengte evenwijdig aan de deur op een stuk keukenpapier op het draaiplateau. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg broodjes naast elkaar. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	**Groenten**	0,1-0,8	5-30	Verdeel groente gelijkmatig over een platte ovenvaste glazen schaal. Dit programma is geschikt voor groente zoals doperwten, broccoliroosjes, in stukken gesneden wortel, bloemkoolroosjes en spinazieblokjes.

Belangrijk: In de ontdooistand worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten.
U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

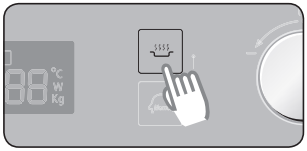
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 34 22/12/2010 10:13:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE MODUS WARM HOUDEN GEBRUIKEN

1. Druk op de toets **Stop/Annuleren/ Energiebesparing** voor de stand-bymodus.

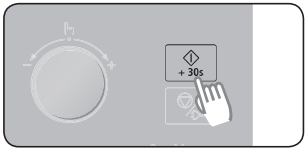


2. Druk op de toets **Warm houden**.



3. Selecteer het type gerecht dat u wilt warm houden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. (1~4)

4. Druk op de toets **Start**.



Resultaat : Warm houden wordt gestart. De functie wordt gedurende 30 minuten uitgevoerd. Wanneer de functie Warm houden is geëindigd, laat de oven een geluidssignaal horen en knippert de melding 'End' (Einde) vier keer. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 35 22/12/2010 10:13:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Functies van warm houden

In de volgende tabel vindt u 4 automatische programma's voor warm houden. U ziet hier welke typen gerechten/schotels geschikt zijn voor de verschillende programma's. De tijd en temperatuur zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. Alleen de heteluchtfunctie werkt en deze wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Item	Temperatuur	Tijd	Aanbevelingen
1	**Gerecht**	80 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het warm houden van gebraden vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden.
2	**Dranken**	80 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het warm houden van water, melk en koffie.
3	**Brood en gebak**	60 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het warm houden van brood, geroosterd brood, bolletjes, muffins en cake.
4	**Servies/aardewerk**	70 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het voorverwarmen van serviesgoed en ovenschotels. Verdeel het aardewerk over het gehele draaiplateau. Plaats niet te veel serviesgoed tegelijk in de oven. (Maximumgewicht 7 kg)

Belangrijk

- Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.
- U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.
- Dek vloeistoffen en gerechten die veel vocht bevatten af. Knapperig gebraden vlees of gebakken gerechten kunt u echter beter niet afdekken.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 36 22/12/2010 10:13:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

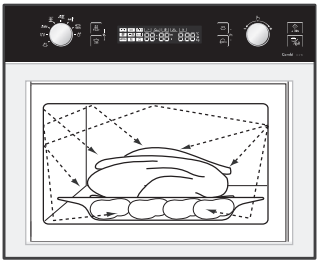
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Ontdooien
- Bereiden

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

Belangrijk: Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

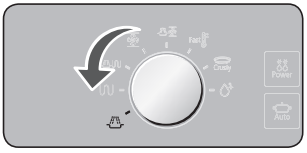
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 37 22/12/2010 10:13:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

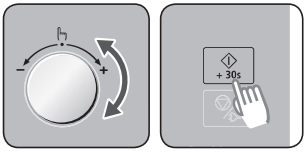
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Bij het bereiden met magnetrons, dringen microgolven door in het gerecht en worden ze aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

De magnetronstand instellen

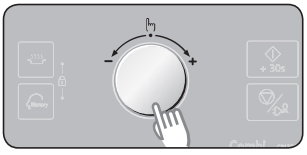
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen verschijnen op het display.



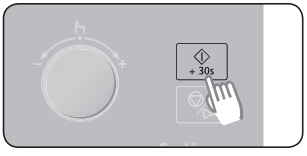
2. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op de **starttoets** om de bereiding te starten.
(40 ~ 230 °C)
- Standaard : 900 W
- 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
- Max. tijd : 90 min



3. Om het vermogen te wijzigen, drukt u op de **selectietoets** (🖐) en draait u de **multifunctieschakelaar** naar het gewenste vermogen. Raadpleeg de kooktips (pagina's 41 tot 56) voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.



4. Druk op de **starttoets** om de bereiding te beginnen.



Resultaat:
- De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
- geeft de oven viermaal een geluidssignaal en knippert een "End" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

U kunt de bereidingstijd en het vermogen tijdens het bereiden wijzigen.
- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Vermogen: Druk op de **selectietoets** (🖐) en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

Snelle start:
- Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon de **starttoets** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk. (De keuzeschakelaar moet op "magnetron" staan)

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 38 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Gids voor het magnetronvermogen

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	VERMOGEN (W)	OPMERKING
HOOG	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG / LAAG	83	750	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDEL/HOOG	67	600	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDEL	50	450	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten.
MIDDEL/LAAG	33	300	
Ontdooien	20	180	Voor het ontdooien en doorlopend bereiden.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

Gids voor magnetronkookmaterialen

Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Meer informatie over geschikt kookmateriaal vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat voedsel op het draaiplateau.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓×	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen • Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 39 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
• Papieren zakken en kranten	×	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	×	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Fijn glaswerk	✓	
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	×	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	×	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	×	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓×	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Was of vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Er kunnen vonken ontstaan in de magnetron wanneer metaal wordt gebruikt.

✓ : Aanbevolen
✓×: Wees voorzichtig
× : Onveilig

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 40 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Magnetronkooktips

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Gerechten

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.
Gebruik in de magnetronstand altijd het draaiplateau. Zet gerechten en voedsel op het draaiplateau.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips achter in de gebruiksaanwijzing).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 41 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel.
Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150	600	5-7	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½-9½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 42 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250	4-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	4-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	3-4	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	4-5	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250	4-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 43 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Bereiding van rijst en pasta

Rijst – Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.

De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta – Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 375	900	16-18 18-20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 375	900	22-23 24-25	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250	900	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	11-13	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 44 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.
Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsing en afdekken
Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren
Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 750 W, 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden
Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 45 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In mokken gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen naast elkaar. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 46 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C

OPMERKING:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 47 22/12/2010 10:13:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 48 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 g	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 g (2 st.)	12-14	15-60	Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 g	28-32		
Vis				
Visfilet	200 g	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 g	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk circa 50 gr.)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 g	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 g	7-9		

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 49 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Grill

De grillelementen bevinden zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 2-3 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

Magnetron + Grill
In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron.
Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin.
Dit model kent vijf combistanden:
600 W + grill, 450 W + grill, 300 W + grill, 180 W + grill en 100 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill(microwave + grill) moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grilltips

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 50 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant tijd (min.)	2. kant tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 g)	Alleen grill	2-3	2-2½	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 st.)	300 W + Grill	5-6	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het lage rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawaï (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 g (2 st.)	300 W + Grill	9-11	8-10	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Biefstuk (medium)	400 gr. (2 st.)	Alleen grill	8-12	6-10	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Geroosterde vis	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 51 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Kookgids voor het bruineerbord

Het is raadzaam het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen. Verwarm het bruineerbord gedurende 3-4 min. en volg de tijden en instructies uit de tabel op. Gebruik ovenwanten om het uit de oven te halen.

Gerecht	Portie	voorverwarmen		Gerechten		Aanwijzingen
		Modus	Tijd (min.)	Modus	Tijd (min.)	
Bacon	4-6 plakjes (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster.
Gegrilde tomaat	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. Leg in een cirkel op het bord en plaats op het hoge rooster.
Aardappel-partjes	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Blokjes gelijkmatig over het bord verdelen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 5-7 minuten omkeren.
Gegrilde groenten	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Verwarm het bruineerbord voor en smeer het in met 1 eetl. olie. Versgesneden groenten, bijvoorbeeld paprika, uien, courgette en champignons op het bord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster.
Ingevroren pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren pizza op het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.
Stokbroodjes (diepvries)	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren broodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas) op het bord. Plaats het bord op het hoge rooster.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 52 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Gerecht	Portie	voorverwarmen		Gerechten		Aanwijzingen
		Modus	Tijd (min.)	Modus	Tijd (min.)	
Diepvries ovenfrites	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Bruineerbord voorverwarmen. De ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord verdelen. Plaats het bord op het hoge rooster. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
Kipnuggets	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 5-6 minuten omkeren.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement en de ventilator bevinden zich in de zijwand, zodat de hete lucht circuleert.

Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier enz.) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

Magnetron + Hete lucht

De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator aan de linkerkant van de ruimte zorgt voor de circulatie van de warme lucht.
Dit model kent vijf combistanden:
600 W + hete lucht, 450 W + hete lucht, 300 W + hete lucht, 180 W + hete lucht en 100 W + hete lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 53 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Kookgids voor bereiding met hete lucht

Verwarm de oven met de snelle voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn voor bereiding met hete lucht. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Aanwijzingen
PIZZA Bevroren pizza 's (kant-en-klaar)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	De pizza op het lage rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
PASTA Diepgevroren lasagne	400 gr.	450 W + 200 °C	16-18	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren lasagne op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES Geroosterd rund- / lamsvlees (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1e kant 15-17 2e kant 10-14	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1e kant 15-17 2e kant 13-15	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. Na de bereiding 5 minuten laten staan.
BROOD Ingevroren broodjes	6 st. (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 st.)	180 W + 220 °C	6-8	Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten staan.
CAKE Marmercake (vers beslag)	700 g	Alleen 180 °C	70-80	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). De schotel op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten staan.
Muffins (vers beslag)	6x45 g (350-400 gr.)	Alleen 175 °C	20-25	Giet het verse beslag gelijkmatig in een zwarte metalen vorm voor 6 muffins. De schotel op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Croissants/ broodjes (vers deeg)	200-250 g	Alleen 200 °C	13-18	Leg de gekoelde croissants of broodjes op bakpapier op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 54 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Kookgids voor de vierkante plaat.

Gebruik de vierkante plaat alleen in de heteluchtstand of de grillstand.
Plaats de vierkante plaat in de steunrichels.
Verwarm de oven met de snelle voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Wanneer u alleen de grillfunctie gebruikt, verwarmt u de grill 3-4 minuten voor.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht. Gebruik altijd ovenwanten om het uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Voorver-warmen	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	100 g	Grill	Grill	8-10	Leg sneedjes brood op de vierkante plaat. Na 4-5 minuten omkeren.
Kaastosti	250 g	Grill	Grill	4-6	Rooster het brood en leg er plakjes tomaat en kaas bovenop. Let de tosti's naast elkaar op de vierkante plaat.
Gegrilde groenten	500 g	Grill	Grill	15-20	Leg gemarineerde groente zoals kleine tomaatjes, plakjes courgette, stukken paprika en champignons op de vierkante plaat.
Ingevroren pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Plaats een diepvriespizza midden op de vierkante plaat.
Zelfgemaakte pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (400 g) plat op keukenpapier op de vierkante plaat. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Verdeel de garnering, zoals tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig over het deeg.
Diepvries ovenfrites	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over de vierkante plaat.
Cake	700 g	-	160 °C	55-65	Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Zet de vorm in de breedte op de vierkante plaat.
Biscuitgebak	700 g	-	160 °C	40-50	Doe het verse beslag in een ronde, zwartmetalen bakvorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Koekjes	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Verdeel de koekjes gelijkmatig over de vierkante plaat.
Muffins	600 g	175 °C	175 °C	20-25	Doe het verse beslag in een zwartmetalen bakvorm voor 12 muffins. Plaats de muffinvorm op de vierkante plaat of rechtstreeks op de steunrichels in de oven.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 55 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Snel & eenvoudig

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

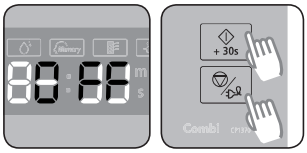
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord.
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 56 22/12/2010 10:13:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

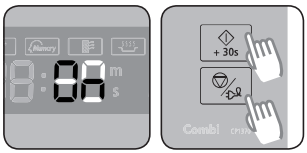
HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toets voor **stoppen/annuleren** en de **starttoets** gelijktijdig één seconde ingedrukt.



2. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toets voor **stoppen/annuleren** en de **starttoets** gelijktijdig één seconde ingedrukt.

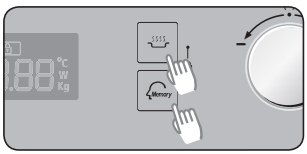


KINDERSLOT

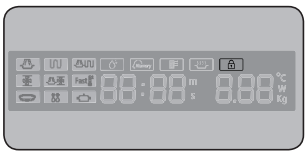
Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

De oven vergrendelen

1. Houd de toets **Warm houden** en de toets **Geheugen** gelijktijdig ingedrukt gedurende 3 seconden.

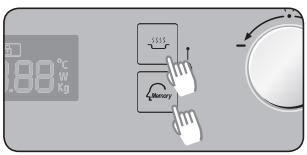


2. Het vergrendelingssymbool verschijnt op het display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.



De oven ontgrendelen

1. Houd de toets **Warm houden** en de toets **Geheugen** gelijktijdig ingedrukt gedurende 3 seconden.



2. Het vergrendelingssymbool verdwijnt. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn ontgrendeld.

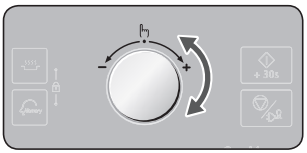
CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 57 22/12/2010 10:13:05
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE OVEN VOORVERWARMEN

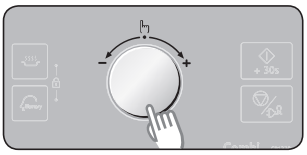
Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de voorverwarmingsstand.

2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste temperatuur. (Standaard: 180 °C)



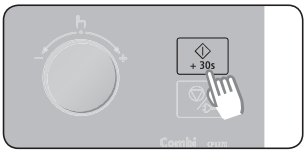
3. Druk op de **selectietoets** om de gewenste temperatuur in te stellen. (40 ~ 230 °C)

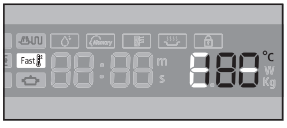


4. Druk op de **starttoets**.

   Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

   - De weergavetijden zijn 8 seconden. Bijvoorbeeld bij automatisch voorverwarmen op 180 °C.





   - Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, geeft de oven 4 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
   - Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt viermaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 58 22/12/2010 10:13:06
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

DE OVEN REINIGEN

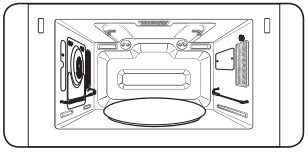
De stoomreinigingsfunctie gebruiken

De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.

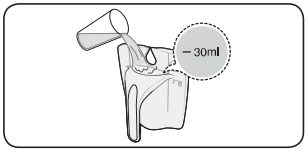
Belangrijk:

- Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (Kamertemperatuur)
- Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.

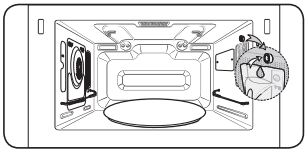
1. Open de deur.



2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn.
- Tot aan de lijn is ongeveer 30 ml.

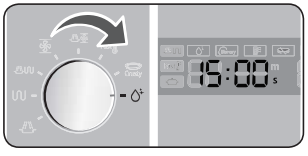


3. Bevestig de waterschaal aan de rechterzijde van de oven.



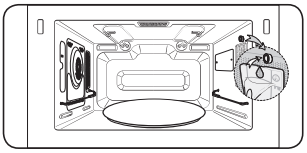
4. Sluit de deur.

5. Draai de **keuzeschakelaar** naar de **stoomreinigingsstand**. Druk op de **starttoets**.

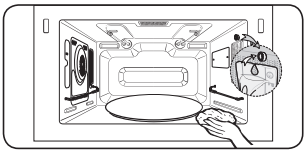


CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 59 22/12/2010 10:13:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

6. Open de deur.



7. Reinig de oven met een droge theedoek. Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.



- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de “stoomreinigingsstand”.
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten moet u de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

De magnetronoven reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te vermijden dat er resten van vet en voedsel worden opgehoopt, vooral op de binnen- en buitenoppervlakken, de deur en de afsluitstrips.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en laten drogen.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. Afspoelen en laten drogen.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op de bodem van de lege oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was de binnenkant.

Belangrijk

- Zorg dat u NOOIT water in de ventilatieopeningen laat lopen.
- Gebruik NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Controleer ALTIJD of de deurstrips schoon zijn, om te vermijden dat kleine deeltjes zich ophopen en zodat de deur altijd goed kan sluiten.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 60 22/12/2010 10:13:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

problemen oplossen en foutcodes

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Reparaties mogen alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

Als er reparaties nodig zijn, koppelt u de oven los en neemt u contact op met de klantenservice van Samsung bij u in de buurt.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u belt:

- Het modelnummer en het serienummer (te vinden op de achterkant van de oven.)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Als u de oven tijdelijk moet opslaan, moet u hiervoor een droge, schone plaats kiezen omdat stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De gerechten worden niet gaar.

- Controleer of de timer correct is ingesteld en of de starttoets is ingedrukt.
- Sluit de deur stevig.
- Controleer of er geen zekering is gesprongen of een stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Controleer of de correcte bereidingstijd werd gebruikt.
- Controleer of het correcte vermogen werd gebruikt.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Controleer of u de correcte kookmaterialen gebruikt en of deze geen metalen sierranden bevatten.
- Controleer of er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven zijn achtergebleven.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, moet u controleren of het folie niet te dicht tegen de binnenwanden aanligt.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. U kunt dit probleem minimaliseren door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 61 22/12/2010 10:13:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

Het display wordt door elektronische storingen opnieuw ingesteld.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

Condensvorming in de oven.

- Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator kan nog drie minuten verder werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Luchtstroom rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

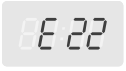
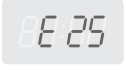
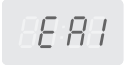
Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikkend geluid hoorbaar terwijl de oven werkt, vooral in de ontdooistand.

- Dit is normaal.

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	TEMP SENSOR OPEN Als de waarde van een temperatuursensor hoger is dan 250 °C tijdens de werking/annulering.
	**TEMP SENSOR LAAG** Als de waarde van een temperatuursensor lager is dan 5 °C tijdens de werking/annulering.
	**MEER DAN 230 °C TIJDENS DE WERKING VAN DE MAGNETRONOVEN** Als de temperatuur stijgt boven 230 °C tijdens de werking van de magnetronoven (branddetectie).
	**DAMPER SW** Als detectie mislukt moet de DAMPER gedurende 1 minuten worden geopend of gesloten.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 62 22/12/2010 10:13:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

technische gegevens

Samsung streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	3050 W
	Magnetronfunctie	1550 W
	Grill	1550 W
	Hetelucht	2000 W
Afgegeven vermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Buitenzijde	520 x 385 x 481 mm
	Ovenruimte	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 liter
Gewicht	Netto	circa 26.5 kg

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

CP1370-S_XEN-03749A-03_NL.indb 63 22/12/2010 10:13:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	

Codenr.: DE68-03749A-03

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627094056
409961309142456